

# Marokkanischer Möhrensalat

450 g Möhren, fein raspeln.

2 Zehen Knoblauch

½ TL Kumin

½ TL Chili /Harissa

1 Prise Kardamom

1 TL Salz

1 TL Zucker

Die Gewürze in 2 EL Olivenöl anbraten, abkühlen lassen.

Die Möhren mit den Gewürzen sowie einem weiteren EL Olivenöl und 3 EL Zitronensaft vermischen.

2 EL Koriander, kleingehackt und

2 EL Petersilie, kleingehackt

über den Salat streuen.

(Elisabeth)